

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPINANG
JURUSAN TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS
PROGRAM DIPLOMA TIGA
Scientific Paper , Juny 2022

Dinda Mar'atu Solihah

Overview of *Aspergillus sp.* On the Ground Ginger Seasoning Sold at the Pasir Gintung Market Tanjungpinang

Xii + 29 pages , 4 tables , 12 pictures , 13 attachments

ABSTRACT

Ginger seasoning grind is one processed that is in great demand in the community especially circle moms house stairs . The content of protein and carbohydrates contained in spice ginger grind could be one factor growth mushrooms , that is substrate (media). *Aspergillus sp.* grow with good on material foods that contain fat, starch , carbohydrates as well as proteins. *Aspergillus sp.* produce compound mycotoxins called as aflatoxin where compound this if consumed in period long time could cause cancer . Study this aim for knowing description from mold *Aspergillus sp.* on spices ginger mills sold at the Pasir Gintung Market Tanjung Karang . Research type this character descriptive , sample study this total of 10 samples with univariate data analysis . Inspection method performed _ by Macroscopic and Microscopic . Data analysis univariate that is for knowing percentage spice ginger polluted mill _ mold *Aspergillus sp.* . results from study obtained spice ginger mills sold at the Pasir Gintung Market Tanjungpinang by 70%. 7 samples positive polluted mold *Aspergillus sp.* that is *Aspergillus niger* and *Aspergillus fumigatus*. Mushrooms obtained is mold *Aspergillus niger* as much as 20% and *Aspergillus fumigatus* as much as 50%.

Keywords : *Aspergillus sp.* , Ground Ginger Seasoning , Aflatoxin ,
Reading List : 36 (2006-2021)

**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPINANG
JURUSAN TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS
PROGRAM DIPLOMA TIGA**

Karya Tulis Ilmiah, Juni 2022

Dinda Mar'atu Solihah

**Gambaran Jamur *Aspergillus sp.* Pada Bumbu Jahe Giling Yang Dijual Di
Pasar Pasir Gintung Tanjungpinang**

Xii + 29 halaman, 4 tabel, 12 gambar, 13 lampiran

ABSTRAK

Bumbu jahe giling merupakan salah satu olahan yang sangat diminati di masyarakat terutama kalangan ibu-ibu rumah tangga. Kandungan protein dan karbohidrat yang terkandung dalam bumbu jahe giling dapat menjadi salah satu faktor pertumbuhan jamur, yaitu substrat (media). Jamur *Aspergillus sp.* tumbuh dengan baik pada bahan makanan yang mengandung lemak, pati, karbohidrat maupun protein. Jamur *Aspergillus sp.* menghasilkan senyawa mikotoksin yang disebut sebagai aflatoksin dimana senyawa ini jika dikonsumsi dalam jangka waktu yang panjang dapat menyebabkan kanker. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran dari jamur *Aspergillus sp.* pada bumbu jahe giling yang dijual di Pasar Pasir Gintung Tanjungpinang. Jenis penelitian ini bersifat deskriptif, sampel penelitian ini berjumlah 10 sampel dengan analisis data univariat. Metode pemeriksaan yang dilakukan secara Makroskopis dan Mikroskopis. Analisis data secara univariat yaitu untuk mengetahui persentase bumbu jahe giling yang tercemar jamur *Aspergillus sp.* hasil dari penelitian didapatkan bumbu jahe giling yang dijual di Pasar Pasir Gintung Tanjungpinang sebesar 70%. Sampel sebanyak 7 sampel positif tercemar jamur *Aspergillus sp.* yaitu *Aspergillus niger* dan *Aspergillus fumigatus*. Jamur yang didapatkan adalah jamur *Aspergillus niger* sebanyak 20% dan *Aspergillus fumigatus* sebanyak 50%.

Kata Kunci: *Aspergillus sp.*, Bumbu Jahe Giling, Aflatoksin,

Daftar Bacaan : 36 (2006-2021)